

“黒猫”に“かぼちゃ”のシルエット?! 楽しいパーティーケーキが登場! シャトレーゼ ハロウィンを彩るスイーツを発売

2013年9月下旬より、全国452店舗で次々発売開始!

全国約458店舗(2013年8月時点)を展開している株式会社シャトレーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、期間限定でハロウィン向けの特別な洋菓子・和菓子を販売いたします。

この度シャトレーゼは、ハロウィンをモチーフにかたどったデコレーションケーキやショートケーキなど、ご家族皆様でハロウインをよりお楽しみいただける商品を多数ご用意いたしました。

チョコレートのグラサージュをかけて、耳・目・しっぽをつけた可愛いケーキ「ハロウィン黒猫」は、今年で4年目の発売となる人気商品です。頭に、ふんわり生クリームとかぼちゃの甘露煮を飾り付け、チョコレートでかぼちゃのおぼけのケーキに仕上げた「ハロウィン ドーム」とともに、ハロウィンパーティーを盛り上げます。新商品の「フルーツトレインデコレーション」は、かわいらしいおぼけを乗せた、にぎやかで楽しいケーキです。

シャトレーゼは、今後も多くの方々に笑顔になっていただくために、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。



※価格は全て税込です

<ハロウィンのデコレーション>

■発売期間:2013年10月1日~10月31日

■価格:2500円

■商品内容:

バニラスポンジでパールクラッカンと生クリームをサンドし、ふんわりバニラスポンジ・かぼちゃ甘露煮・カスタード生クリームを重ね、パンプキンクリームで包みました。ハロウィンのかぼちゃのおぼけをイメージした、かわいらしいデコレーションです。

<ハロウィン フルーツトレインデコレーション>

新商品

■発売期間:2013年10月1日~10月31日

■価格:4,000円

■商品内容:

ふんわりとしたスポンジで、生クリームと苺生クリームをサンドしました。生クリーム、色とりどりのフルーツで飾りつけ、お化けやかぼちゃの砂糖菓子、チョコプレート、おぼけのケーキでハロウィンを盛り上げます。切り分けて楽しいケーキですので、ハロウィンのパーティーには是非お召し上がりください。



<ハロウィン 黒猫>

■発売期間:2013年9月27日~10月31日

■価格:294円

■商品内容:グラサージュをかけたスイートチョコムースに、目・耳・しっぽのチョコレートをつけ、黒猫のケーキに仕上げました。ハロウィンをイメージさせるキャラクターとして、魔女とともに知られる「黒猫」。ハロウィンパーティーを盛り上げる可愛い黒猫のスイーツを囲んで、仮装パーティーや秋の収穫のお祝いをしてはいかがでしょうか。
※グラサージュ・・・お菓子の表面にかける糖衣



<ハロウィンドーム>

■発売期間:2013年9月27日~10月31日

■価格:336円

■商品内容:バニラスポンジの上に生クリームを絞り、クラムクリームで包んだシロップ漬のダイスカットしたバウムクーヘンを、更にパンプキンクリームで包みました。頭には、ふんわり生クリームとかぼちゃの甘露煮を飾り付け、チョコレートでかぼちゃのおぼけのケーキに仕上げました。



<ハロウィン かぼちゃのスフレチーズケーキ>

新商品

■発売期間:2013年10月23日~10月31日

■価格:231円

■商品内容:

かぼちゃの風味豊かなスフレチーズケーキを生クリームで包み、口溶けの良いかぼちゃクリームを絞りました。
仕上げに、生クリームとキャラメルソース、ハロウィンのチョコプレート飾った秋の味覚とハロウィンを満喫できるスイーツです。



<ハロウィン りんご自慢のパイ>

新商品

■発売期間:2013年10月23日~10月31日

■価格:231円

■商品内容:

しっとり上品な甘さのアーモンドクリームと甘酸っぱくジューシーに煮た北海道産のりんご、シャキシャキのフレッシュりんごを贅沢に組み合わせ、こんがり焼き上げたアップルパイです。
みずみずしい北海道産りんごのシロップ漬けと、優しい甘さのフレッシュりんごの2種類の食感が楽しめます。



<ハロウィン 濃厚ベイクドチーズデコレーション>

新商品

■発売期間:2013年10月1日~10月31日

■価格:1575円

■商品内容:

フランス産ブルーベリー産クリームチーズとマスカルポーネチーズをふんだんに使用して焼き上げた、人気の濃厚ベイクドチーズデコレーションにココアパウダーでハロウィンの絵を描いた限定商品です。シンプルだけど、とっても可愛いケーキは、お子さまにも大人の方にもオススメです。

1955年、今川焼き風のお菓子「甘太郎」のお店を山梨県甲府市に出店・創業。1964年にアイスクリーム業界に参入し「大和アイス株式会社」設立、1967年に「株式会社シャトレーゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレーゼ」他、ワイナリー、大型リゾート施設、ゴルフカントリークラブなどを展開しています。

農家や酪農家、工場が一体となり、より新鮮でより安全なお菓子づくりに取り組む「ファームファクトリー」構想に基づき、素材へのこだわりを深めた、「新鮮」「安心」「安全」な商品開発に取り組んでいます。

■ファームファクトリー構想～よりおいしい素材の追求～

食品業界への信頼性が問われる近年、食品に対する安全・安心の意識や企業モラルが数々の話題にのぼっています。シャトレーゼでは、ファームファクトリー構想という考えのもと、素材へのこだわりを深め、具体的には地元山梨の素材を使い、シャトレーゼならではの商品づくりにチャレンジしてきました。安全・安心はもちろんの事、地元農家との共同作業であるからこそ、シャトレーゼでしかできない鮮度、品質、こだわりを着々と確立してきました。そして、これからも「新鮮」「安心」「安全」の想いをお菓子に託してゆきます。

シャトレーゼは、お菓子を通じてお客様へ体と心の健康を、そして幸せをご提供し、全てのお客様に喜ばれる企業でありたいと考えています。

■株式会社シャトレーゼについて

会社名：株式会社シャトレーゼ

代表者：代表取締役社長 齊藤誠

従業員数：1,600名

事業内容：洋菓子・和菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造及び販売
ワインの販売
フランチャイズチェーンの全国展開
レストランの営業

事業所：本社工場 山梨県甲府市下曾根町 3440-1

設立：昭和30年12月20日

URL：<http://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152(受付時間 9:00～17:00)

